



EN Steam oven
DE Dampfgarer

User Manual 2
Benutzerinformation 38



CONTENTS

| | |
|-------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 3 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 4 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION..... | 6 |
| 4. BEFORE FIRST USE..... | 6 |
| 5. DAILY USE..... | 7 |
| 6. CLOCK FUNCTIONS..... | 10 |
| 7. USING THE ACCESSORIES..... | 11 |
| 8. ADDITIONAL FUNCTIONS..... | 14 |
| 9. HINTS AND TIPS..... | 15 |
| 10. CARE AND CLEANING..... | 29 |
| 11. TROUBLESHOOTING..... | 33 |
| 12. INSTALLATION..... | 34 |
| 13. ENERGY EFFICIENCY..... | 36 |

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

1.1

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in

such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol

can cause a mixture of alcohol and air.

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instruction on it's packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Steam Cooking



WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

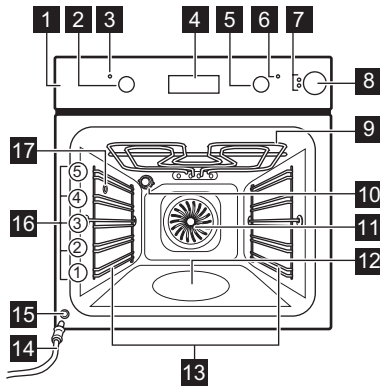


WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Power lamp / symbol
- 4** Display
- 5** Control knob (for the temperature)
- 6** Temperature indicator / symbol
- 7** Water tank indicator
- 8** Water drawer
- 9** Heating element
- 10** Lamp
- 11** Fan
- 12** Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 13** Shelf support, removable
- 14** Draining pipe
- 15** Water outlet valve
- 16** Shelf positions
- 17** Steam inlet

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**

- For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.



To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.


4.1 Initial Cleaning



Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before the first use.
Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

4.2 Preheating

Preheat the empty oven before first use.

1. Set the function . Set the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.

3. Set the function . Set the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes.
5. Set the function . Set the maximum temperature.
6. Let the oven operate for 15 minutes.
7. Turn off the oven and let it cool down.

Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

5. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.



5.2 Setting a heating function


1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature.



The lamp turns on when the oven operates.






3. To turn off the oven, turn the knob for the heating functions to the off position.

5.3 Heating functions

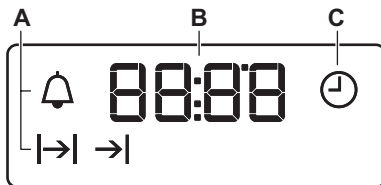
| Oven function | Application |
|---|---|
|  Off position | The oven is off. |
|  Light | To turn on the lamp without a cooking function. |

| Oven function | Application |
|---|---|
|  True Fan + Steam | To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. Select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C. |

| Oven function | Application |
|---|--|
|  Moist Fan Baking | <p>This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1.</p> |
|  Bottom Heat | <p>To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.</p> |

| Oven function | Application |
|--|--|
|  True Fan Cooking / Defrost | <p>To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.</p> |
|  Turbo Grilling | <p>To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.</p> |
|  Fast Grilling | <p>To grill flat food in large quantities and to toast bread.</p> |
|  Pizza Setting | <p>To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.</p> |
|  Conventional Cooking / Aqua Clean | <p>To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.</p> |

5.4 Display




- A. Clock functions
- B. Timer
- C. Clock function

5.5 Buttons

| Sensor field / Button | Function | Description |
|-----------------------|----------|--------------------------|
| — | MINUS | To set the time. |
| ⌚ | CLOCK | To set a clock function. |
| + | PLUS | To set the time. |

5.6 Steam Cooking


i Use only water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

1. Set the function .
2. Press the cover of the water drawer to open it.
3. Fill the water drawer with water until the Tank Full indicator is on.
The maximum capacity of the tank is 900 ml. It is sufficient for approximately 55 - 60 minutes of cooking.
4. Push the water drawer to its initial position.
5. Set the temperature between 130 °C and 230 °C.
Steam cooking gives good results with this temperature range.
6. Empty the water tank after the steam cooking is completed.

Wait for at least 60 minutes after each use of the steam function to prevent hot water from exiting the water outlet valve.


! **CAUTION!**
The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.

5.7 Tank empty indicator

The indicator  shows that the tank is empty and must be refilled.

For more information refer to "Steam Cooking".

5.8 Tank Full indicator

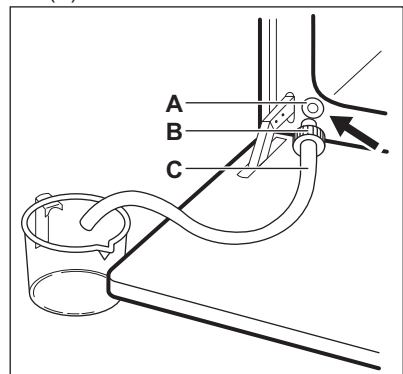
The indicator  shows that the oven is prepared for steam cooking.


i If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven.
Remove the water with a sponge or cloth.

5.9 Emptying the water tank


! **CAUTION!**
Make sure that the oven is cold before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.
2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).








3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again to empty the water tank.
The water may remain inside after the Tank Empty indicator  is on.

- Wait until the water flow from the water outlet valve stops.
5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

 Do not use the drained water to fill the water tank again.


6. CLOCK FUNCTIONS



6.1 Clock functions table

| Clock function | Application |
|---|--|
|  TIME OF DAY | To set, change or check the time of day. |
|  DURATION | To set how long the appliance operates. |
|  END | To set when the appliance deactivates. |
|  TIME DELAY | To combine DURATION and END function. |
|  MINUTE MINDER | To set countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also when the appliance is off. |



6.2 Setting the time. Changing the time

You must set the time before you operate the oven.





The  flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.


Press the  or  to set the correct time.


After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time of day press  again and again until  starts to flash.





6.3 Setting the DURATION


1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the DURATION time.


The display shows .

4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.









6.4 Setting the END

1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the time.



The display shows .



4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

6.5 Setting the TIME DELAY

1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the time for DURATION.
4. Press .
5. Press  or  to set the time for END.
6. Press  to confirm.
Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds.
7. The appliance deactivates automatically. Press any button to stop the signal.
8. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

6.6 Setting the MINUTE MINDER



1. Press  again and again until  starts to flash.

2. Press  or  to set the necessary time.

The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.

3. When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
4. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

6.7 Cancelling the clock functions

1. Press the  again and again until the necessary function indicator starts to flash.
2. Press and hold .
The clock function goes out after some seconds.

7. USING THE ACCESSORIES

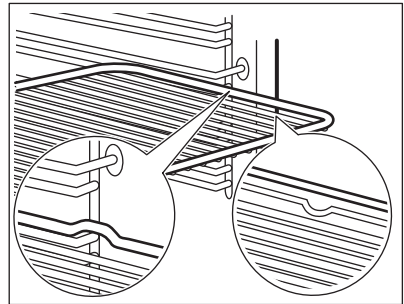


WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 Inserting the accessories

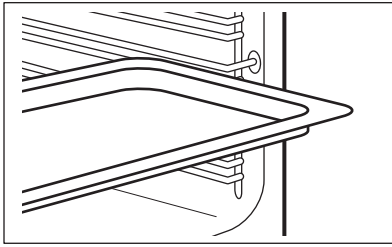
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



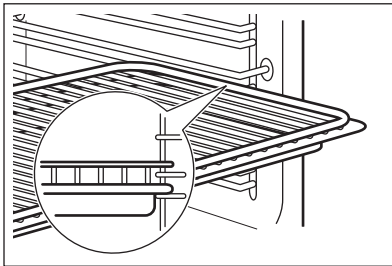
Baking tray/ Deep pan:

Push the baking tray / deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and baking tray / deep pan together:

Push the baking tray / deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



i Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

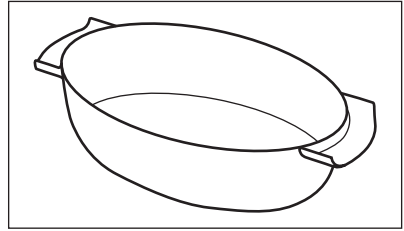
7.2 Accessories for steam cooking

i The steam kit accessories are not supplied with the oven. For more information, please contact your local supplier.

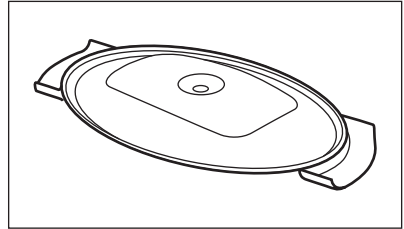
The dietary baking dish for steam cooking functions

The dish consists of a glass bowl, a lid with a hole for the injector tube (C) and a steel grill to put at the bottom of the baking dish.

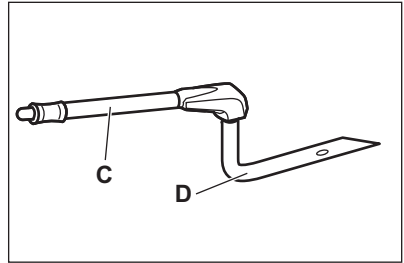
Glass bowl (A)



Lid (B)

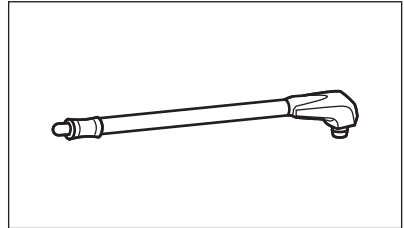


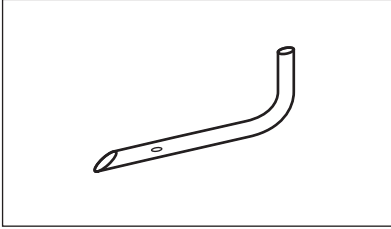
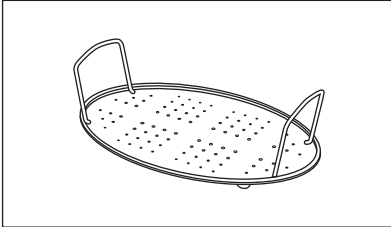
The injector and the injector tube



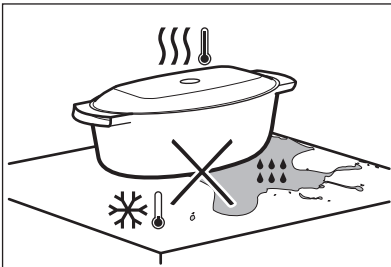
"C" is the injector tube for steam cooking, "D" is the injector for direct steam cooking.

Injector tube (C)



Injector for direct steam cooking (D)**Steel grill (E)**

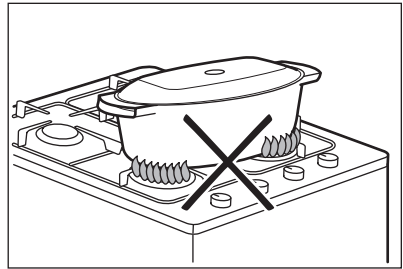
- Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.



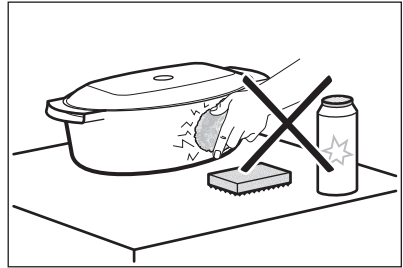
- Do not put cold liquids in the baking dish when it is hot.



- Do not use the baking dish on a hot cooking surface.

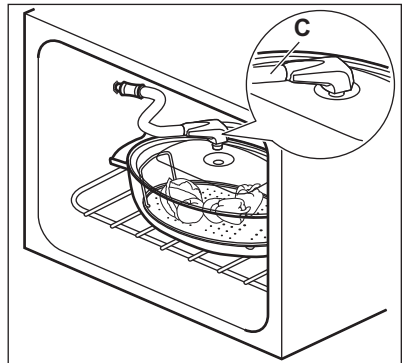


- Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

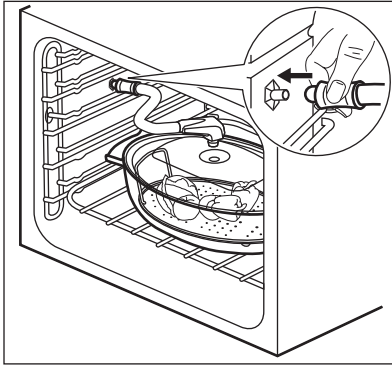
**7.3 Steam cooking in a dietary baking dish**

Put the food onto the steel grill in the baking dish and put the lid on it.

1. Put the injector tube into the special hole in the lid of the dietary baking dish.



2. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom.
3. Put the other end of the injector tube into the steam inlet.



Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven.

4. Set the oven for the steam cooking function.

7.4 Direct steam cooking

Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water.



CAUTION!

Do not use the lid of the dish.



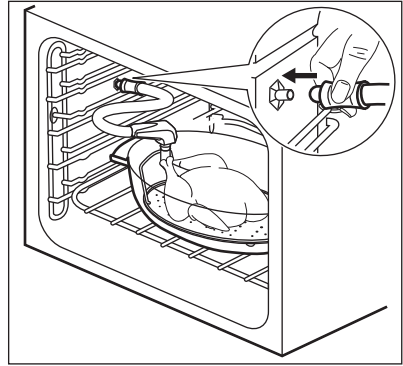
WARNING!

Be careful when you use the injector when the oven operates. Always use oven gloves to touch the injector when the oven is hot. Always remove the injector from the oven when you do not use a steam function.



The injector tube is specially made for cooking and does not contain dangerous materials.

1. Put the injector (D) into the injector tube (C). Connect the other end into the steam inlet.

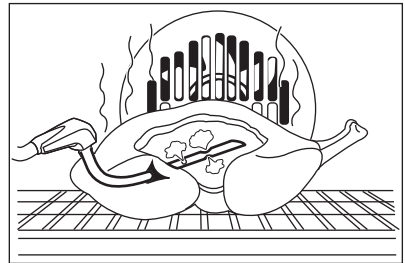


2. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom.

Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven.

3. Set the oven for the steam cooking function.

When you cook food such as chicken, duck, turkey, kid or large fish, put the injector (D) directly into the empty part of the meat. Make sure that you do not cause a blockage of the holes.



For more information about steam cooking, refer to the cooking tables for steam cooking in the chapter "Hints and Tips".

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off

the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

8.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this,

the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

9. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

9.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.







Cooking times







Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

9.2 True Fan + Steam






Preheat the empty oven.

|  CAKES / PASTRIES | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min) |  |  |
| Tarts, preheating is not needed | 175 | 30 - 40 | 2 | Cake mould, Ø 26 cm |






|  CAKES / PASTRIES | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  |  (°C) |  (min) |  |  |
| Fruit cake, preheating is not needed | 160 | 80 - 90 | 2 | Cake mould, Ø 26 cm |
| Panettone | 150 - 160 | 70 - 100 | 2 | Cake mould, Ø 20 cm |
| Plum cake | 160 | 40 - 50 | 2 | Bread tin |
| Biscuits, preheating is not needed | 150 | 20 - 35 | 3 (2 and 4) | Baking tray |
| Sweet buns | 180 - 200 | 12 - 20 | 2 | Baking tray |
| Brioches | 180 | 15 - 20 | 3 (2 and 4) | Baking tray |

Preheat the empty oven.

Use the baking tray.





|  BREAD / PIZZA | | | | |
|--|---|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |  | |
| White bread, 2x 0.5 kg each | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 | |
| Rolls, 6 - 8, 0.5 kg | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 (2 and 4) | |
| Pizza | 200 - 220 | 20 - 30 | 2 | |

Use the cake mould.




|  FLANS | | | | |
|--|---|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |  | |
| Vegetables filled | 170 - 180 | 30 - 40 | 1 | |
| Lasagne | 170 - 180 | 40 - 50 | 2 | |
| Potato gratin | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 (2 and 4) | |

Use the second shelf position.




Use the wire shelf.

|  MEAT | | |
|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Roast pork, 1 kg | 180 | 90 - 110 |
| Veal, 1 kg | 180 | 90 - 110 |
| Roast beef, rare, 1 kg | 210 | 45 - 50 |
| Roast beef, medium, 1 kg | 200 | 55 - 65 |
| Roast beef, well done, 1 kg | 190 | 65 - 75 |





Use the second shelf position.

|  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Lamb leg, 1 kg | 175 | 110 - 130 |
| Whole chicken, 1 kg | 200 | 55 - 65 |
| Whole turkey, 4 kg | 170 | 180 - 240 |
| Whole duck, 2 - 2.5 kg | 170 - 180 | 120 - 150 |
| Rabbit, cut in pieces | 170 - 180 | 60 - 90 |

Use the first shelf position.

|  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Whole goose, 3 kg | 160 - 170 | 150 - 200 |





Use the second shelf position.

|  FISH | | |
|--|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Trout, 3 - 4 fish, 1.5 kg | 180 | 25 - 35 |
| Tuna, 4 - 6 fillets, 1.2 kg | 175 | 35 - 50 |
| Hake | 200 | 20 - 30 |

Reheat your dish on a plate.

Preheat the empty oven.

Use the second shelf position.




|  STEAM REHEATING | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Casseroles / Gratins | 130 | 15 - 25 |
| Pasta and sauce | 130 | 10 - 15 |
| Side dishes | 130 | 10 - 15 |
| One-plate dishes | 130 | 10 - 15 |
| Meat | 130 | 10 - 15 |
| Vegetables | 130 | 10 - 15 |

9.3 Cooking in the dietary baking dish




Use the function: True Fan + Steam.




Use the second shelf position.

Set the temperature to 150°C.




|  VEGETABLES | |
|---|--|
|  |  (min) |
| Tomatoes | 15 |
| Aubergines | 15 - 20 |
| Broccoli, florets | 20 - 25 |
| Courgette, slices | 20 - 25 |
| Pepper, strips | 20 - 25 |
| Cauliflower, florets | 25 - 30 |
| Kohlrabi | 25 - 30 |
| Asparagus, white | 25 - 35 |
| Celery, slices | 30 - 35 |
| Fennel | 30 - 35 |
| Asparagus, green | 35 - 45 |
| Carrots | 35 - 40 |

Set the temperature to 150°C.




|  MEAT | |
|---|---|
|  |  (min) |
| Poached chicken breast | 25 - 35 |

|  MEAT | |
|---|--|
|  |  (min) |
| Cooked ham | 55 - 65 |
| Kasseler | 80 - 100 |









Set the temperature to 150°C.









|  FISH | |
|---|--|
|  |  (min) |
| Trout / Salmon fillet | 25 - 30 |

Set the temperature to 150°C.









|  SIDE DISHES | |
|--|--|
|  |  (min) |
| Rice | 35 - 40 |
| Boiled potatoes, quartered | 35 - 45 |
| Polenta | 40 - 45 |
| Unpeeled potatoes, medium | 50 - 60 |

9.4 Baking and roasting

|  CAKES | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|--|
|  | Conventional Cooking | | True Fan Cooking | |  (min) |  | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | | |
| Whisked recipes | 170 | 2 | 160 | 3 (2 and 4) | 45 - 60 | Cake mould | |
| Shortbread dough | 170 | 2 | 160 | 3 (2 and 4) | 20 - 30 | Cake mould | |
| Buttermilk cheesecake | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Cake mould, Ø 26 cm | |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Baking tray | |
| Jam tart | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Cake mould, Ø 26 cm | |
| Christmas cake, preheat the empty oven | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Cake mould, Ø 20 cm | |
| Plum cake, preheat the empty oven | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Bread tin | |
| Muffins | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Baking tray | |
| Muffins, two levels | - | - | 140 - 150 | 2 and 4 | 25 - 35 | Baking tray | |
| Muffins, three levels | - | - | 140 - 150 | 1, 3 and 5 | 30 - 45 | Baking tray | |
| Biscuits | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Baking tray | |
| Biscuits, two levels | - | - | 140 - 150 | 2 and 4 | 35 - 40 | Baking tray | |
| Biscuits, three levels | - | - | 140 - 150 | 1, 3 and 5 | 35 - 45 | Baking tray | |
| Meringues | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Baking tray | |
| Meringues, two levels, preheat the empty oven | - | - | 120 | 2 and 4 | 80 - 100 | Baking tray | |








|  CAKES | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|
|  | Conventional Cooking | | True Fan Cooking | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Buns, preheat the empty oven | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Baking tray |
| Eclairs | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Baking tray |
| Eclairs, two levels | - | - | 170 | 2 and 4 | 35 - 45 | Baking tray |
| Plate tarts | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Cake mould, Ø 20 cm |
| Rich fruit cake | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Cake mould, Ø 24 cm |

Preheat the empty oven.

|  BREAD AND PIZZA | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|
|  | Conventional Cooking | | True Fan Cooking | |  (min) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| White bread, 1 - 2 pieces, 0.5 kg each | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Rye bread, pre-heating is not needed | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Bread tin |
| Bread rolls, 6 - 8 rolls | 190 | 2 | 180 | 2 (2 and 4) | 25 - 40 | Baking tray |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Enamelled tray |
| Scones | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Baking tray |






Preheat the empty oven.








Use the cake mould.

|  FLANS | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
|  | Conventional Cooking | | True Fan Cooking | |  (min) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Pasta flan, preheating is not needed | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Vegetable flan, preheating is not needed | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Quiches | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |






Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

|  MEAT | | | |
|---|---|---|--|
|  | Conventional Cooking | True Fan Cooking |  (min) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Beef | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Pork | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Veal | 190 | 175 | 90 - 120 |
| English roast beef, rare | 210 | 200 | 50 - 60 |
| English roast beef, medium | 210 | 200 | 60 - 70 |
| English roast beef, well done | 210 | 200 | 70 - 75 |

|  MEAT | | | | | |
|--|--|--|---|---|-----------|
|  | Conventional Cooking | True Fan Cooking | |  (min) | |
| |  (°C) |   (°C) |  | | |
| Pork shoulder, with rind | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Pork shin, 2 pieces | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Leg of lamb | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Whole chicken | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Whole turkey | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Whole duck | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Whole goose | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Rabbit, cut in pieces | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Hare, cut in pieces | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Whole pheasant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Use the second shelf position.






|  FISH | | | |
|--|--|--|--|
|  | Conventional Cooking | True Fan Cooking |  (min) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Trout / Sea bream, 3 - 4 fish | 190 | 175 | 40 - 55 |
| Tuna / Salmon, 4 - 6 fillets | 190 | 175 | 35 - 60 |

9.5 Grill

Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

Grill with the maximum temperature setting.





|  GRILL | | | |
|--|---|--|--|
|  |  (kg) |  (min) 1st side |  (min) 2nd side |
| Fillet steaks, 4 pieces | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Beef steak, 4 pieces | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Sausages, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Pork chops, 4 pieces | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Chicken, half, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebabs, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Chicken breast, 4 pieces | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Burgers, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Fish fillet, 4 pieces | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Toasted sandwiches, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Toast, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |





9.6 Turbo Grilling





Preheat the empty oven.





Use the first or the second shelf position.





To calculate the roasting time multiply the time given in the table below by the centimetres of thickness of the fillet.





|  BEEF | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Roast beef or fillet, rare | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Roast beef or fillet, medium | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Roast beef or fillet, well done | 170 - 180 | 8 - 10 |





|  PORK | | |
|---|---|--|
|  |  (°C) |  (min) |
| Shoulder / Neck / Ham joint, 1 - 1.5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Chops / Spare rib, 1 - 1.5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Meatloaf, 0.75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Pork knuckle, precooked, 0.75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  VEAL | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Roast veal, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Veal knuckle, 1.5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |






|  LAMB | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Lamb leg / Roast lamb, 1 - 1.5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | |
| Lamb saddle, 1 - 1.5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | |






|  POULTRY | | | |
|--|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Poultry, portions, 0.2 - 0.25 kg each | 200 - 220 | 30 - 50 | |

|  POULTRY | | | |
|--|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Chicken, half, 0.4 - 0.5 kg each | 190 - 210 | 35 - 50 | |
| Chicken, poultry, 1 - 1.5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | |
| Duck, 1.5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | |
| Goose, 3.5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | |
| Turkey, 2.5 - 3.5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |
| Turkey, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | |

|  FISH (STEAMED) | | | |
|---|---|--|--|
|  |  (°C) |  (min) | |
| Whole fish, 1 - 1.5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | |

9.7 Defrost

|  |  (kg) |  Defrosting time (min) |  Further defrost- ing time (min) |  |
|---|---|---|---|---|
| Chicken | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Place chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through. |
| Meat | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Turn halfway through. |
| | 0.5 | 90 - 120 | | |

|  |  (kg) |  Defrosting time (min) |  Further defrost- ing time (min) |  |
|---|---|---|---|---|
| Cream | 2 x 0.2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Cream can also be whipped when still slightly frozen in places. |
| Trout | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Strawberries | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Butter | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Gateau | 1.4 | 60 | 60 | - |





9.8 Dehydrating - True Fan Cooking





Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.




For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

|  VEGETABLES | | |
|--|---|--|
|  |  (°C) |  (h) |
| Beans | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Peppers | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Vegetables for soup | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Mushrooms | 50 - 60 | 6 - 8 |

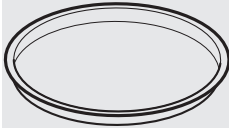
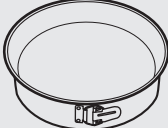

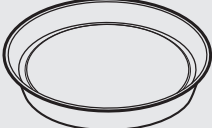
|  VEGETABLES | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (h) |
| Herbs | 40 - 50 | 2 - 3 |

Set the temperature to 60 - 70 °C.

|  FRUIT | |
|---|---|
|  |  (h) |
| Plums | 8 - 10 |
| Apricots | 8 - 10 |
| Apple slices | 6 - 8 |
| Pears | 6 - 9 |






9.9 Moist Fan Baking - recommended accessories






Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizza pan | Baking dish | Ramekins | Flan base tin |
| Dark, non-reflective 28 cm diameter | Dark, non-reflective 26 cm diameter | Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height | Dark, non-reflective 28 cm diameter |

9.10 Moist Fan Baking








For the best results follow suggestions listed in the table below.








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Sweet rolls, 12 pieces | baking tray or dripping pan | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Rolls, 9 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, frozen, 0.35 kg | wire shelf | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Swiss roll | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Soufflé, 6 pieces | ceramic ramekins on wire shelf | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Sponge flan base | flan base tin on wire shelf | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Victoria sandwich | baking dish on wire shelf | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Poached fish, 0.3 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Whole fish, 0.2 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fish fillet, 0.3 kg | pizza pan on wire shelf | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Poached meat, 0.25 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 35 - 45 |








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Shashlik, 0.5 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Cookies, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Macaroons, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffins, 12 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Savory pastry, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Short crust biscuits, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartlets, 8 pieces | baking tray or dripping pan | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Vegetables, poached, 0.4 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetarian omelette | pizza pan on wire shelf | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 4 | 35 - 45 |

9.11 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Small cakes, 20 per tray | Conventional Cooking | Baking tray | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Small cakes, 20 per tray | True Fan Cooking | Baking tray | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |




|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Small cakes, 20 per tray | True Fan Cooking | Baking tray | 2 and 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Sponge cake, cake mould Ø26 cm | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 170 | 40 - 50 | Preheat the oven for 10 minutes. |
| Sponge cake, cake mould Ø26 cm | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 40 - 50 | Preheat the oven for 10 minutes. |
| Sponge cake, cake mould Ø26 cm | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 and 4 | 160 | 40 - 60 | Preheat the oven for 10 minutes. |
| Short bread | True Fan Cooking | Baking tray | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Short bread | True Fan Cooking | Baking tray | 2 and 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Short bread | Conventional Cooking | Baking tray | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast, 4 - 6 pieces | Grill | Wire shelf | 4 | max. | 2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side | Preheat the oven for 3 minutes. |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg | Grill | Wire shelf and dripping pan | 4 | max. | 20 - 30 | Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes. |

10. CARE AND CLEANING

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

10.1 Notes on cleaning

| | |
|---|--|
|  | <p>Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.</p> <p>To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.</p> <p>Clean stubborn stains with a special oven cleaner.</p> |
|  Everyday Use | <p>Clean the oven cavity after each use. Fat accumulation or other food remains may cause fire. The risk is higher for the grill pan.</p> <p>Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, operate the oven for 10 minutes before cooking. Dry the cavity with a soft cloth after each use.</p> |
|  Accessories | <p>Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p> <p>Do not clean the non-stick accessories using aggressive agents, sharp-edged objects or in a dishwasher</p> |

10.2 Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

10.3 Cleaning the door gasket

Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the oven if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.

To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

10.4 Removing the shelf supports

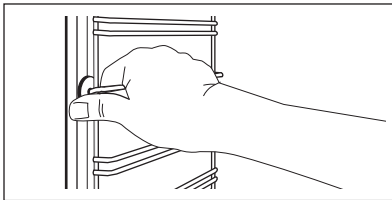
To clean the oven, remove the shelf supports.



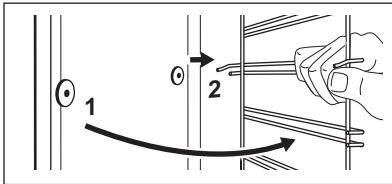
CAUTION!

Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.




Install the removed accessories in the opposite sequence.

10.5 Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Put 300 ml of water into the cavity embossment at the bottom of the oven.

2. Set the function: 
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the oven operate for 30 minutes.
5. Turn off the oven and let it cool down.
6. When the oven is cool, clean it with a soft cloth.



WARNING!

Make sure that the oven is cool before you touch it. There is a risk of burns.

10.6 Cleaning the water tank



WARNING!

Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.



During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

Types of water

- **Soft water with low lime content** - recommended type. It decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the oven but it increases the quantity of cleaning procedures.

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)

| Calcium deposit | Water hardness | | Water classification | Run decalcification every |
|-----------------|------------------|------------------|----------------------|---------------------------|
| | (French degrees) | (German degrees) | | |
| 0 - 60 mg/l | 0 - 6 | 0 - 3 | Sweet or soft | 75 cycles - 2.5 months |
| 60 - 120 mg/l | 6 - 12 | 3 - 7 | Medium hardness | 50 cycles - 2 months |
| 120 - 180 mg/l | 12 - 18 | 8 - 10 | Hard or calcareous | 40 cycles - 1.5 months |
| over 180 mg/l | over 18 | over 10 | Very hard | 30 cycles - 1 month |

1. Fill in the water tank with 850 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Turn off the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Turn on the oven and set the function: True Fan + Steam. Set the temperature 230 °C. Turn off the oven after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.
3. Turn on the oven and set the function: True Fan + Steam. Set the temperature between 130 and 230 °C. Turn off the oven after 10 minutes.

Let it cool down and continue with the removal of the tank contents. Refer to "Daily Use" chapter, Emptying the water tank.

4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

10.7 Removing and installing door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



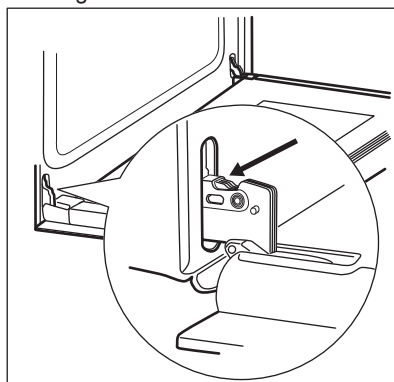
The oven door may close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.



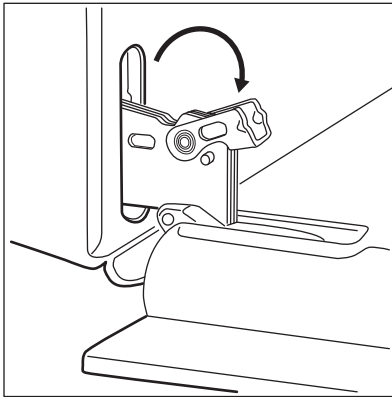
CAUTION!

Do not use the oven without the internal glass panel.

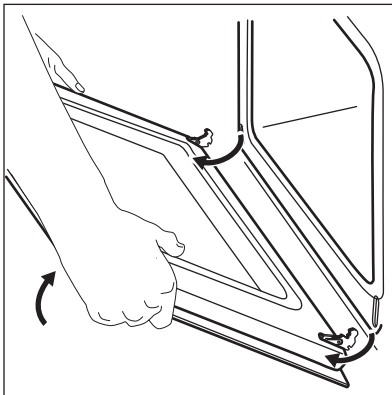
1. Open the door fully and hold both hinges.



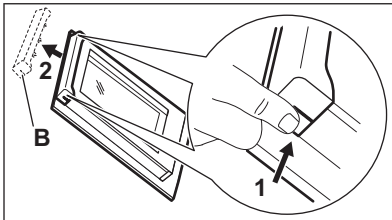
2. Lift and turn the levers fully on both hinges.



3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.

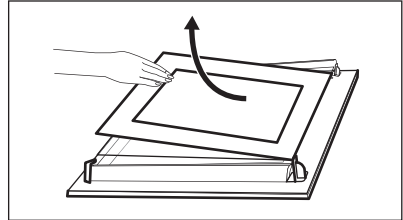


4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make

sure the glass slides out of the supports completely.

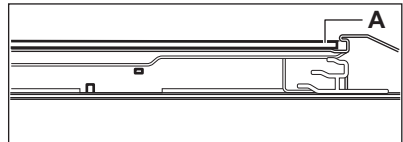


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher. When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly the door trim clicks.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



10.8 Replacing the lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the oven. Wait until the oven is cooled down.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.



CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover to remove it.

2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.



11. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 What to do if...

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| The oven does not heat up. | The oven is deactivated. | Activate the oven. |
| The oven does not heat up. | The clock is not set. | Set the clock. |
| The oven does not heat up. | The necessary settings are not set. | Make sure that the settings are correct. |
| The oven does not heat up. | The fuse is blown. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| The display shows "12.00". | There was a power cut. | Reset the clock. |
| The lamp does not operate. | The lamp is defective. | Replace the lamp. |
| Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven. | You left the dish in the oven for too long. | Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends. |
| There is water inside the oven. | There is too much water in the tank. | Deactivate the oven and wipe the water with a cloth or sponge. |
| The indicator "Tank Full"  is off. | There is not enough water in the tank. | Fill the tank with water until the indicator comes on. If water starts to come out inside the oven, and the indicator is still off, contact a qualified service engineer. |
| The indicator "Tank Empty"  is on. | There is no water in the tank. | Fill the tank. If the indicator is still on, contact a qualified service engineer. |
| The steam cooking does not work. | There is no water in the tank. | Fill the water tank. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|--------------------------------------|---|
| The steam cooking does not work. | Lime obstructs the hole. | Check the steam inlet opening. Remove the lime. |
| It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening. | There are lime deposits in the oven. | Clean the water tank. Refer to "Cleaning the water tank". |

11.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating

plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

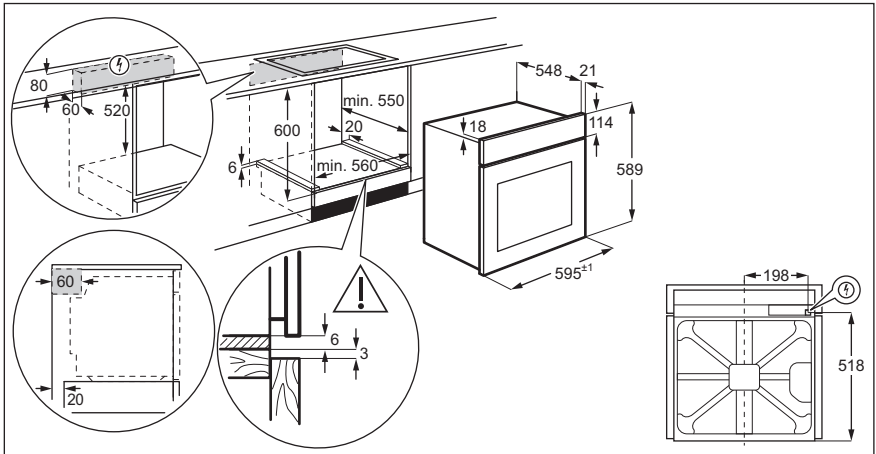
| We recommend that you write the data here: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Product number (PNC) | |
| Serial number (S.N.) | |

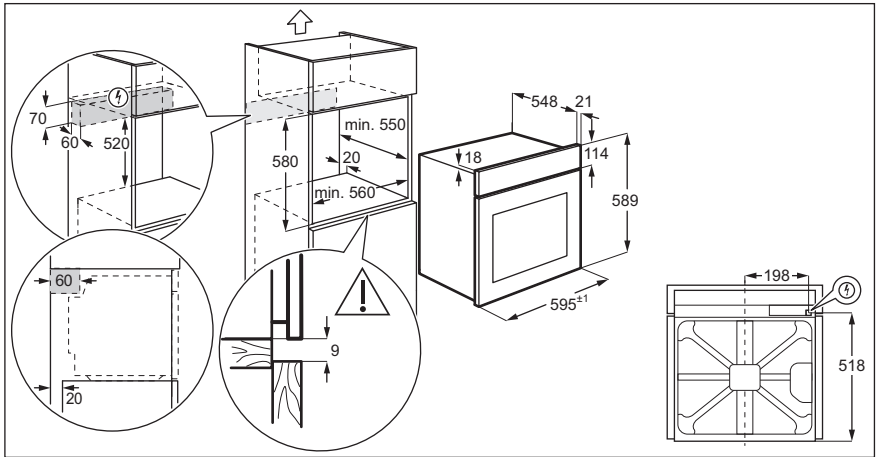
12. INSTALLATION



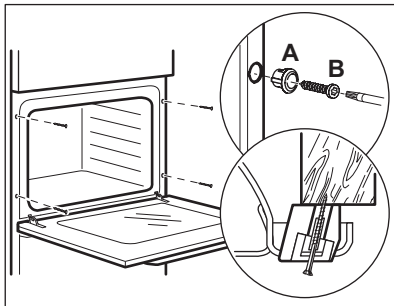
WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 Building In





12.2 Securing the appliance to the cabinet



12.3 Electrical installation

i The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied only with a main cable.

12.4 Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

| Total power (W) | Section of the cable (mm ²) |
|-----------------|---|
| maximum 1380 | 3 x 0.75 |
| maximum 2300 | 3 x 1 |
| maximum 3680 | 3 x 1.5 |

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information Sheet

Product information according to EU 65-66/2014

| | |
|--|----------------|
| Supplier's name | Electrolux |
| Model identification | EOB6541BFS |
| Energy Efficiency Index | 95.3 |
| Energy efficiency class | A |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.93 kWh/cycle |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode | 0.81 kWh/cycle |
| Number of cavities | 1 |
| Heat source | Electricity |
| Volume | 72 l |
| Type of oven | Built-In Oven |
| Mass | 30.5 kg |

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving



The oven contains features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed properly when the oven operates. Do not open the door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.


Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 39 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 40 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 42 |
| 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 43 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 43 |
| 6. UHRFUNKTIONEN..... | 47 |
| 7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... | 48 |
| 8. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 52 |
| 9. TIPPS UND HINWEISE..... | 52 |
| 10. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 66 |
| 11. FEHLERSUCHE..... | 71 |
| 12. MONTAGE..... | 72 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 74 |

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

1.1

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektroanschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt

werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.

2.3 Verwendung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen,

Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet.

Benutzen Sie diese nicht für die Raumbelichtung.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung .

2.7 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

2.8 Entsorgung



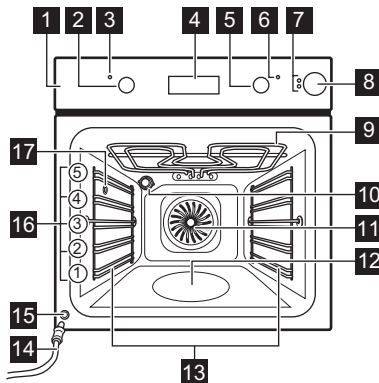
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4** Display
- 5** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6** Temperaturanzeige/-symbol
- 7** Wassertank-Füllstandsanzeige
- 8** Wassertank
- 9** Heizelement
- 10** Backofenbeleuchtung
- 11** Ventilator
- 12** Garraumvertiefung - Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
- 13** Einhängegitter, herausnehmbar
- 14** Ablaufschlauch

15 Wasserauslassventil

16 Einschubebenen

17 Dampfentlass

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**

Für Kuchen und Plätzchen.

- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.



Einstellen der Tageszeit
siehe Kapitel
„Uhrfunktionen“.

4.1 Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehöerteile vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

4.2 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
7. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.




5.1 Versenkbare Knöpfe





Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.



5.2 Einstellen einer Ofenfunktion



1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.
3. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

5.3 Ofenfunktionen

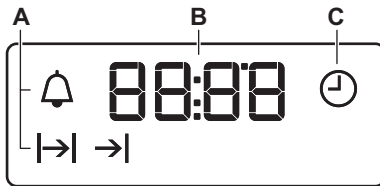
| Ofenfunktion | Anwendung |
|--|--|
|  Stellung Aus | Der Backofen ist ausgeschaltet. |
|  Backofenbeleuchtung | Zum Einschalten der Backofenlampe ohne Garfunktion. |
|  Heißluft + Dampf | Zum Dampfgaren von Speisen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und die Vitamine und Nährstoffe in der Nahrung zu erhalten. Wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C ein. |

| Ofenfunktion | Anwendung |
|--|--|
|  Feuchte Umluft | <p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Umluft. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Heizleistung kann reduziert werden. Die allgemeinen Energiesparempfehlungen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, unter Energie sparen. Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 zu erfüllen.</p> |
|  Unterhitze | Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln. |
|   Heißluft / Auftauen | <p>Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.</p> |

| Ofenfunktion | Anwendung |
|--|--|
|  Heißluftgrillen | Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken. |
|  Grillstufe 2 | Zum Grillen flacher Lebensmittel in grösseren Mengen und zum Toasten. |


| Ofenfunktion | Anwendung |
|--|---|
|  Pizzastufe | Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden. |
|  Ober-/Unterhitze / Aqua-Reinigung | Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung |

5.4 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer
- C. Uhrfunktion

5.5 Tasten

| Sensorfeld/Taste | Funktion | Beschreibung |
|--|----------|-------------------------------|
| — | MINUS | Einstellen der Zeit. |
|  | UHR | Einstellen einer Uhrfunktion. |
| + | PLUS | Einstellen der Zeit. |

5.6 Dampfgaren

i Verwenden Sie nur Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wasserbehälter.

2. Drücken Sie auf den Deckel des Wasserbehälters, um ihn zu öffnen.
3. Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter, bis die Anzeige Wassertank voll aufleuchtet. Die maximale Kapazität des Wasserbehälters beträgt 900 ml. Diese Menge reicht für ca. 55 - 60 Minuten Dampfgaren.
4. Schieben Sie den Wasserbehälter in seine ursprüngliche Position.
5. Stellen Sie die Gartemperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein.

1. Stellen Sie die Funktion  ein.

Beim Dampfgaren erzielen Sie gute Ergebnisse mit diesem Temperaturbereich.

6. Leeren Sie den Wasserbehälter nach dem Dampfgaren.

Warten Sie nach jedem Gebrauch der Dampfgarfunktion mindestens 60 Minuten, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.



VORSICHT!

Das Gerät ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren des Wasserbehälters vorsichtig.

5.7 Kontrolllampe Wassertank leer

Die Kontrolllampe  zeigt an, dass der Wasserbehälter leer ist und nachgefüllt werden muss.

Weitere Informationen finden Sie unter „Dampfgaren“.

5.8 Kontrolllampe Wasserbehälter voll

Die Kontrolllampe  zeigt an, dass der Backofen zum Dampfgaren bereit ist.



Wenn Sie zu viel Wasser in den Behälter füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf, oder wischen Sie es mit einem Tuch weg.

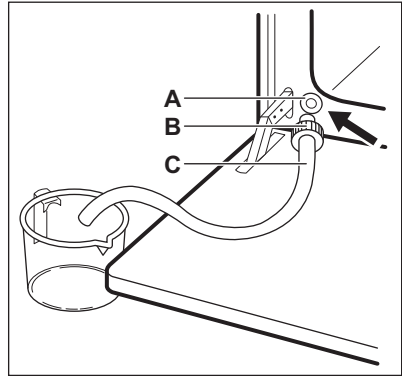
5.9 Entleeren des Wasserbehälters




VORSICHT!

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.

1. Halten Sie den Ablaufschlauch (C) bereit, der in dem Beutel mit der Gebrauchsanleitung enthalten ist. Schließen Sie das Verbindungsstück (B) an ein Ende des Ablaufschlauchs an.
2. Legen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (C) in einen Behälter. Der Behälter sollte tiefer als das Auslassventil (A) positioniert sein.








3. Öffnen Sie die Backofentür und stecken Sie das Verbindungsstück (B) in das Auslassventil (A).
4. Drücken Sie wiederholt auf das Verbindungsstück, um den Wasserbehälter zu entleeren. Wenn die Anzeige Wasserbehälter leer  leuchtet, kann sich noch Wasser im Behälter befinden. Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Wasserauslassventil austritt.
5. Sobald kein Wasser mehr austritt, trennen Sie das Verbindungsstück vom Ventil.



Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht zum erneuten Befüllen des Wasserbehälters.


6. UHRFUNKTIONEN



6.1 Tabelle der Uhrfunktionen

| Uhrfunktion | Anwendung |
|---|---|
|  TAGESZEIT | Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit. |
|  DAUER | Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. |
|  ENDE | Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. |
|  ZEITVORWAHL | Kombinieren der Funktionen DAUER und ENDE. |
|  KURZZEIT-WECKER | Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. |



6.2 Einstellen der Uhrzeit. Ändern der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.





Die Anzeige  blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Stellen Sie die Uhrzeit mit  oder  ein.


Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit mehrmals die Taste , bis  anfängt zu blinken.

6.3 Einstellen der DAUER





1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Die DAUER wird mit  oder  eingestellt.

Im Display erscheint .


4. Nach Ablauf der Zeit blinkt  und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.



6.4 Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Die Zeit wird mit  oder  eingestellt.

Im Display erscheint .

4. Nach Ablauf der Zeit blinkt  und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

6.5 Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.

3. Die DAUER wird mit \oplus oder \ominus eingestellt.
4. Drücken Sie ⌚ .
5. Das ENDE wird mit \oplus oder \ominus eingestellt.
6. Mit ⌚ bestätigen.
Das Gerät schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
7. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
8. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

6.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis ⏰ anfängt zu blinken.

2. Drücken Sie \oplus oder \ominus , um die gewünschte Zeit einzustellen.
Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

6.7 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie \ominus gedrückt.
Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

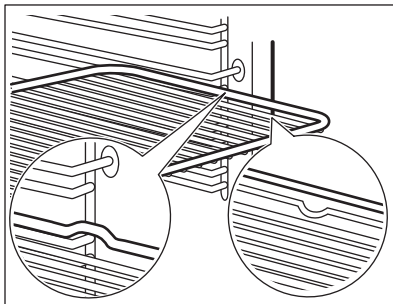


WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Einsetzen des Zubehörs

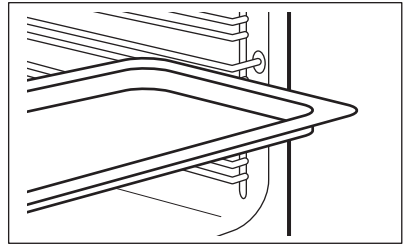
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



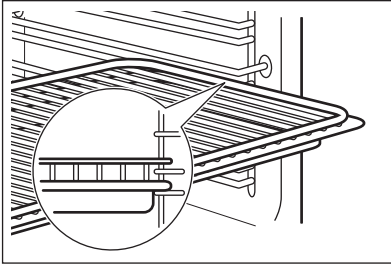
Backblech/ Brat- und Fettpfanne:

Schieben Sie das Backblech /Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech /Brat- und Fettpfanne zusammen:

Schieben Sie das Backblech /die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



- i** Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

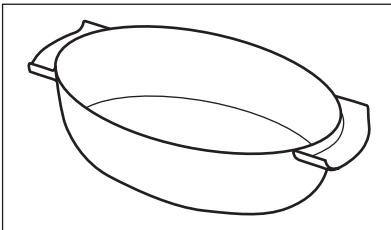
7.2 Dampfgarzubehör

- i** Die Zubehörteile für das Dampfgaren sind nicht im Lieferumfang des Backofens enthalten. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler vor Ort.

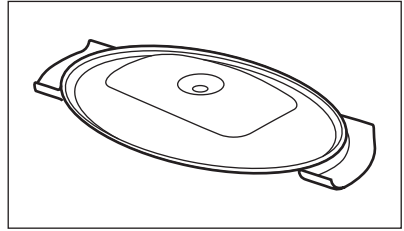
Diätbräter für das Dampfgaren

Der Bräter besteht aus einer Glasschüssel und einem Deckel mit einer Aussparung für das Injektionsrohr (C) und einem Stahlrost, der auf den Boden des Bräters gelegt wird.

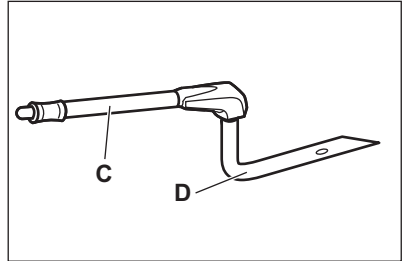
Glasschüssel (A)



Deckel (B)

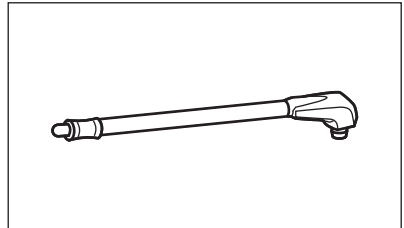


Injektor und Injektionsrohr

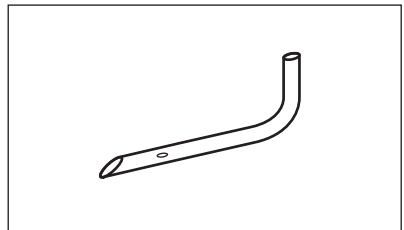


„C“ ist das Injektionsrohr zum Dampfgaren, „D“ der Injektor für das Garen mit direktem Dampf.

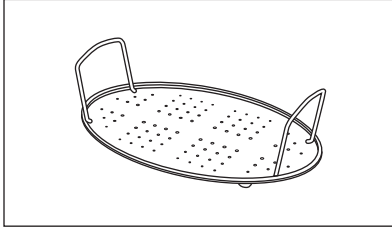
Injektionsrohr (C)



Injektor für das Garen mit direktem Dampf (D)



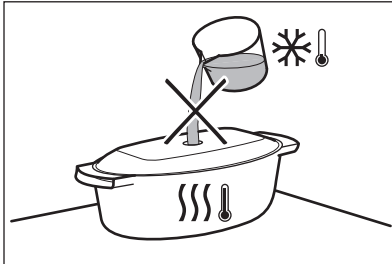
Stahlrost (E)



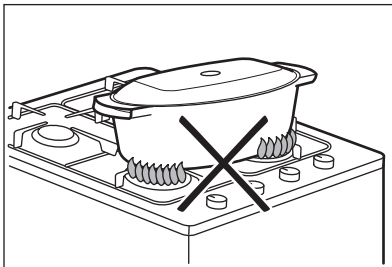
- Stellen Sie den heißen Bräter nicht auf eine kalte/nasse Fläche.



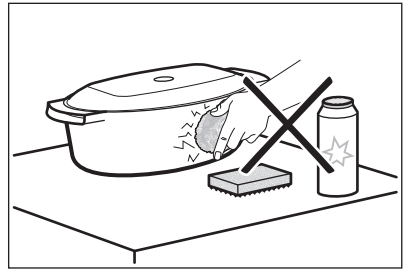
- Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten in den Bräter, wenn dieser heiß ist.



- Stellen Sie den Bräter nicht auf einer heißen Kochfläche ab.



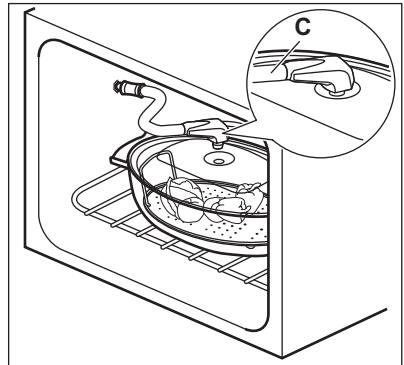
- Reinigen Sie den Bräter nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln wie z. B. Scheuerpulver.



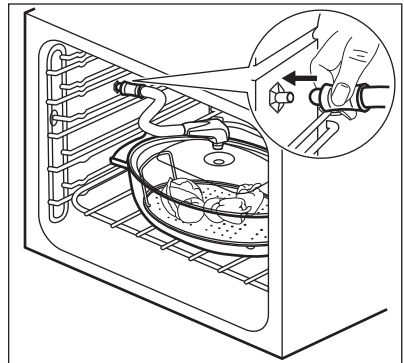
7.3 Dampfgaren im Diätbräter

Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Bräter und setzen Sie den Deckel auf.

1. Führen Sie das Injektionsrohr in die spezielle Aussparung im Deckel des Diätbräters ein.



2. Setzen Sie den Bräter in die zweite Einschubebene von unten ein.
3. Stecken Sie das andere Ende des Injektionsrohrs in den Dampfeinlass.



Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und

nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

4. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

7.4 Garen mit direktem Dampf

Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost des Bräters. Geben Sie etwas Wasser dazu.



VORSICHT!

Der Deckel wird bei dieser Funktion nicht verwendet.



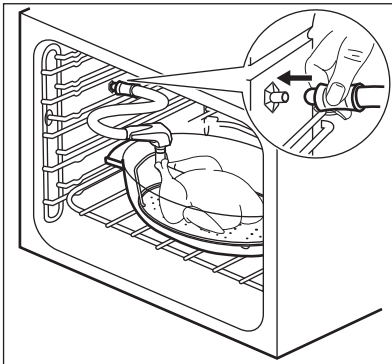
WARNUNG!

Seien Sie beim Umgang mit dem Injektor vorsichtig, wenn der Backofen in Betrieb ist. Bei der Handhabung des Injektors im heißen Backofen sollten Sie Topfhandschuhe verwenden. Nehmen Sie den Injektor aus dem Backofen, wenn Sie die Dampfgarfunktion nicht verwenden.



Das Injektionsrohr wurde speziell für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und enthält keine Schadstoffe.

1. Stecken Sie den Injektor (D) in das Injektionsrohr (C). Führen Sie das andere Ende in den Dampfeinlass ein.

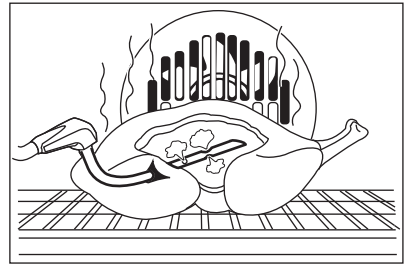


2. Setzen Sie den Bräter in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein.

Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

Für das Garen von Hähnchen, Ente, Pute, Zicklein oder großen Fischstücken stecken Sie den Injektor (D) direkt in den Hohlraum des Garguts. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen nicht blockiert werden.



Weitere Informationen finden Sie in den Kochtabellen mit empfohlenen Einstellungen für das Dampfgaren im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

8.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können

zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

9. TIPPS UND HINWEISE



WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

9.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die nachstehenden Tabellen enthalten die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und die Einschubebene.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. So verringert sich die Gardauer und der Energieverbrauch.

Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.







Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer, usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.






9.2 Heißluft + Dampf

Leeren Backofen vorheizen.






|  KUCHEN / GEBÄCK | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  (°C) |  (Min.) |  |  |
| Obststörtchen, Vorheizen ist nicht erforderlich | 175 | 30 - 40 | 2 | Kuchenform, Ø 26 cm |
| Früchtekuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich | 160 | 80 - 90 | 2 | Kuchenform, Ø 26 cm |
| Panettone | 150 - 160 | 70 - 100 | 2 | Kuchenform, Ø 20 cm |
| Rosinenkuchen | 160 | 40 - 50 | 2 | Brotform |
| Kekse, Vorheizen ist nicht erforderlich | 150 | 20 - 35 | 3 (2 und 4) | Backblech |
| Süße Brötchen | 180 - 200 | 12 - 20 | 2 | Backblech |
| Brioche | 180 | 15 - 20 | 3 (2 und 4) | Backblech |

Leeren Backofen vorheizen.





Verwenden Sie das Backblech.

|  BROT / PIZZA | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  |  (°C) |  (Min.) |  | |
| Weißbrot, je 2 x 0,5 kg | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 | |
| Brötchen, 6 - 8, 0,5 kg | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 (2 und 4) | |
| Pizza | 200 - 220 | 20 - 30 | 2 | |




Verwenden Sie eine Kuchenform.




|  FLANS | | | |
|--|---|---|---|
|  |  (°C) |  (Min.) |  |
| Gemüse, gefüllt | 170 - 180 | 30 - 40 | 1 |
| Lasagne, frisch | 170 - 180 | 40 - 50 | 2 |
| Kartoffelgratin | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 (2 und 4) |

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.
Verwenden Sie den Kombirost.




|  FLEISCH | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (Min.) |
| Schweinebraten, 1 kg | 180 | 90 - 110 |
| Kalb, 1 kg | 180 | 90 - 110 |
| Roastbeef, blutig, 1 kg | 210 | 45 - 50 |
| Roastbeef, rosa, 1 kg | 200 | 55 - 65 |
| Roastbeef, durch, 1 kg | 190 | 65 - 75 |

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.





|  |  (°C) |  (Min.) |
|---|---|---|
| Lammkeule, 1 kg | 175 | 110 - 130 |
| Hähnchen, ganz, 1 kg | 200 | 55 - 65 |
| Pute, ganz, 4 kg | 170 | 180 - 240 |
| Ente, ganz, 2 - 2,5 kg | 170 - 180 | 120 - 150 |

|  |  (°C) |  (Min.) |
|---|---|---|
| Kaninchen, in Stücke geschnitten | 170 - 180 | 60 - 90 |

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

|  |  (°C) |  (Min.) |
|---|---|---|
| Gans, ganz, 3 kg | 160 - 170 | 150 - 200 |





Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

|  FISCH | | |
|---|---|---|
|  |  (°C) |  (Min.) |
| Forelle, 3 - 4 Fische, 1,5 kg | 180 | 25 - 35 |
| Thunfisch, 4 - 6 Filets, 1,2 kg | 175 | 35 - 50 |
| Hecht | 200 | 20 - 30 |

Erwärmen Sie Ihre Speise auf einem Teller.

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.




|  AUFWÄRMEN MIT DAMPF | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (Min.) |
| Auflauf/Gratin | 130 | 15 - 25 |
| Nudeln und Soße | 130 | 10 - 15 |
| Beilagen | 130 | 10 - 15 |
| Tellergerichte | 130 | 10 - 15 |
| Fleisch | 130 | 10 - 15 |
| Gemüse | 130 | 10 - 15 |




9.3 Garen im Diätbräter

Verwenden Sie die Funktion Heißluft + Dampf.




Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C ein.




|  GEMÜSE | |
|---|---|
|  |  (Min.) |
| Tomaten | 15 |
| Auberginen | 15 - 20 |
| Broccoli, Röschen | 20 - 25 |
| Zucchini | 20 - 25 |
| Paprika, Streifen | 20 - 25 |
| Blumenkohl, Röschen | 25 - 30 |
| Kohlrabi | 25 - 30 |
| Spargel, weiß | 25 - 35 |
| Sellerie, Scheiben | 30 - 35 |
| Fenchel | 30 - 35 |
| Spargel, grün | 35 - 45 |

|  GEMÜSE | |
|---|---|
|  |  (Min.) |
| Karotten | 35 - 40 |




Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C ein.




|  FLEISCH | |
|--|---|
|  |  (Min.) |
| Hähnchenbrust, pochiert | 25 - 35 |
| Gekochter Schinken | 55 - 65 |
| Kasseler | 80 - 100 |

Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C ein.









|  FISCH | |
|--|---|
|  |  (Min.) |
| Forelle / Lachsfilet | 25 - 30 |









Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C ein.

|  BEILAGEN | |
|---|---|
|  |  (Min.) |
| Reis | 35 - 40 |
| Salzkartoffeln, geviertelt | 35 - 45 |
| Polenta | 40 - 45 |









| | |
|---|---|
|  BEILAGEN | |
|  |  (Min.) |
| Kartoffeln mit Schale, mittelgroß | 50 - 60 |









9.4 Backen und Braten

|  KUCHEN | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|--|
|  | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | |  (Min.) |  | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | | |
| Rührteig | 170 | 2 | 160 | 3 (2 und 4) | 45 - 60 | Kuchenform | |
| Mürbeteig | 170 | 2 | 160 | 3 (2 und 4) | 20 - 30 | Kuchenform | |
| Buttermilch-Käsekuchen | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Kuchenform, Ø 26 cm | |
| Strudel/Stollen | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Backblech | |
| Marmeladentorte | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Kuchenform, Ø 26 cm | |
| Christstollen, Heizen Sie den leeren Backofen vor | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Kuchenform, Ø 20 cm | |
| Rosinenkuchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Brotform | |
| Muffins | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Backblech | |
| Muffins, zwei Ebenen | - | - | 140 - 150 | 2 und 4 | 25 - 35 | Backblech | |
| Muffins, drei Ebenen | - | - | 140 - 150 | 1, 3 und 5 | 30 - 45 | Backblech | |
| Kekse | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Backblech | |
| Kekse, zwei Ebenen | - | - | 140 - 150 | 2 und 4 | 35 - 40 | Backblech | |

|  KUCHEN | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---------------------|
|  | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | |  (Min.)  | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Kekse, drei Ebenen | - | - | 140 - 150 | 1, 3 und 5 | 35 - 45 | Backblech |
| Baiser | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Backblech |
| Baiser, zwei Ebenen, Heizen Sie den leeren Backofen vor | - | - | 120 | 2 und 4 | 80 - 100 | Backblech |
| Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Backblech |
| Eclairs | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Backblech |
| Eclairs, zwei Ebenen | - | - | 170 | 2 und 4 | 35 - 45 | Backblech |
| Törtchen | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Kuchenform, Ø 20 cm |
| Üppiger Obstkuchen | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Kuchenform, Ø 24 cm |








Leeren Backofen vorheizen.

|  BROT UND PIZZA | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|----------|
|  | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | |  (Min.)  | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Roggenbrot, Vorheizen ist nicht erforderlich | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Brotform |

|  | BROT UND PIZZA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| |  | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | |  (Min.) |  |
| | |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Brot/Brötchen, 6 - 8 Brötchen | 190 | 2 | 180 | 2 (2 und 4) | 25 - 40 | Backblech | |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Emailliertes Blech | |
| Scones | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Backblech | |






Leeren Backofen vorheizen.






Verwenden Sie eine Kuchenform.








|  | FLANS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| |  | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | |  (Min.) |
| | |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Nudelaufauf, Vorheizen ist nicht erforderlich | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | |
| Gemüseaufauf, Vorheizen ist nicht erforderlich | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | |
| Quiche | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | |
| Lasagne, frisch | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | |

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.




Verwenden Sie den Kombirost.

|  | FLEISCH | | | |
|---|---|---|---|---|
| |  | Ober-/Unterhitze | Heißluft |  (Min.) |
| | |  (°C) |  (°C) | |
| Rind | 200 | 190 | 50 - 70 | |

|  FLEISCH | | | |
|--|---|---|---|
|  | Ober-/Unterhitze | Heißluft |  (Min.) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Schweinefleisch | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Kalb | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Roastbeef, englisch, blutig | 210 | 200 | 50 - 60 |
| Roastbeef, englisch, rosa | 210 | 200 | 60 - 70 |
| Roastbeef, englisch, durch | 210 | 200 | 70 - 75 |

|  FLEISCH | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | |  (Min.) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Schweineschulter, mit Schwarte | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Schweinshaxe, 2 Stück | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Lammkeule | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Hähnchen, ganz | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Pute, ganz | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Ente, ganz | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Gans, ganz | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Kaninchen, in Stücke geschnitten | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Kaninchen, in Stücke geschnitten | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Fasan, ganz | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.




|  FISCH | Ober-/Unterhitze | | Heißluft |
|--|---|-----|---|
| |  | |  |
| | (°C) | | (Min.) |
| Forelle / Seebrasse, 3 - 4 Fische | 190 | 175 | 40 - 55 |
| Thunfisch / Lachs, 4 - 6 Filets | 190 | 175 | 35 - 60 |

9.5 Grill

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.





|  GRILL |  |  | |
|--|---|---|--------------------------------|
| | | (Min.) Erste Seite | (Min.) Zweite Seite |
| Filetsteaks, 4 Stück | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Rindersteak, 4 Stück | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Würstchen, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Schweinekoteletts, 4 Stück | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Hähnchen, halbiert, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Spieße, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Hähnchenbrust, 4 Stück | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Frikadellen, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Fischfilet, 4 Stück | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Belegte Toastbrote, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Toast, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |





9.6 Heißluftgrillen





Leeren Backofen vorheizen.





Nutzen Sie die erste oder zweite Einschubebene.





Multiplizieren Sie zur Berechnung der Garzeit die Zeit, die in der Tabelle unten angegeben ist, mit der Dicke des Filets in Zentimetern.





|  RINDFLEISCH | | | |
|---|---|---|--|
|  |  (°C) |  (Min.) | |
| Roastbeef/Filet, blutig | 190 - 200 | 5 - 6 | |
| Roastbeef/Filet, rosa | 180 - 190 | 6 - 8 | |
| Roastbeef/Filet, durch | 170 - 180 | 8 - 10 | |

|  SCHWEINEFLEISCH | | | |
|---|---|---|--|
|  |  (°C) |  (Min.) | |
| Schulter / Nacken / Schinkenstück, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Koteletts / Rippenchen, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | |
| Hackbraten, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | |
| Schweinshaxe, vorgegart, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | |






|  KALB | | | |
|--|---|---|--|
|  |  (°C) |  (Min.) | |
| Kalbsbraten, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Kalbshaxe, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |

|  LAMM | | | |
|--|---|---|--|
|  |  (°C) |  (Min.) | |
| Lammkeule / Lammbraten, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | |
| Lammrücken, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | |

|  GEFLÜGEL | | | |
|--|---|---|--|
|  |  (°C) |  (Min.) | |
| Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg | 200 - 220 | 30 - 50 | |
| Hähnchen, halbiert, je 0,4 - 0,5 kg | 190 - 210 | 35 - 50 | |
| Hähnchen, Poulet, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | |
| Ente, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | |
| Gans, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | |
| Pute, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | |
| Pute, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | |

|  FISCH, GEDÄMPFT | | | |
|---|---|---|--|
|  |  (°C) |  (Min.) | |
| Fisch, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | |

9.7 Auftauen

|  |  (kg) |  Auftauzeit (Min.) |  Zusätzliche Auf- tauzeit (Min.) |  |
|---|---|---|---|---|
| Hähnchen | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Gardauer wenden. |
| Fleisch | 1 0.5 | 100 - 140 90 - 120 | 20 - 30 | Nach der Hälfte der Gardauer wenden. |
| Sahne | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen. |
| Forelle | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Erdbeeren | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Butter | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Torte | 1.4 | 60 | 60 | - |





9.8 Dörren - Heißluft





Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.




Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

|  GEMÜSE | | |
|--|---|---|
|  |  (°C) |  (Std.) |
| Bohnen | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 |

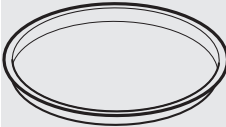
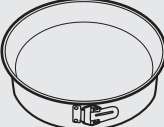


|  GEMÜSE | | |
|--|--|---|
|  |  (°C) |  (Std.) |
| Suppengemüse | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Pilze | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Kräuter | 40 - 50 | 2 - 3 |

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

|  OBST | |
|---|--|
|  |  (Std.) |
| Pflaumen | 8 - 10 |
| Aprikosen | 8 - 10 |
| Apfelscheiben | 6 - 8 |
| Birnen | 6 - 9 |






9.9 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör






Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

|  Pizzapfanne |  Backform |  Förmchen |  Tortenbodenform |
|---|--|--|--|
| Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser | Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser | Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe | Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser |

9.10 Feuchte Umluft








Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.








|  |  |  (°C) |  |  (Min.) |
|---|---|--|---|--|
| Brötchen, süß, 12 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Brötchen, 9 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, gefroren, 0,35 kg | Kombirost | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Biskuitrolle | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 45 - 50 |

|  |  |  (°C) |  |  (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Soufflè, 6 Stück | Keramikförmchen auf Kombirost | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Biskuitboden | Biskuitform auf Kombirost | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | Backform auf Kombirost | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Fisch, pochiert, 0,3 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Fisch, 0,2 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fischfilet, 0,3 kg | Pizzapfanne auf Kombirost | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Fleisch, pochiert, 0,25 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Schaschlik, 0,5 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Plätzchen, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Makronen, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffins, 12 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Kleingebäck, pikant, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Mürbeteigplätzchen, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Törtchen, 8 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Gemüse, pochiert, 0,4 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetarisches Omelett | Pizzapfanne auf Kombirost | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Mediterranes Gemüse, 0,7 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 4 | 35 - 45 |

9.11 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (Min.) | |
| Törtchen, 20 pro Blech | Ober-/ Unterhitze | Backblech | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Törtchen, 20 pro Blech | Heißluft | Backblech | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Törtchen, 20 pro Blech | Heißluft | Backblech | 2 und 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Ober-/ Unterhitze | Kombi-rost | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Heißluft | Kombi-rost | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Ober-/ Unterhitze | Kombi-rost | 2 | 170 | 40 - 50 | Backofen 10 Min. vorheizen. |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Heißluft | Kombi-rost | 2 | 160 | 40 - 50 | Backofen 10 Min. vorheizen. |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Heißluft | Kombi-rost | 2 und 4 | 160 | 40 - 60 | Backofen 10 Min. vorheizen. |
| Mürbe- teigge- bäck | Heißluft | Backblech | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (Min.) |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mürbe- teigge- bäck | Heißluft | Back- blech | 2 und 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Mürbe- teigge- bäck | Ober-/ Unterhitze | Back- blech | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast, 4 - 6 Stück | Grill | Kombi- rost | 4 | Max. | 2 - 3 Minuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite | Backofen 3 Min. vorheizen. |
| Hambur- ger aus Rind- fleisch, 6 Stück, 0,6 kg | Grill | Kombi- rost und Fettpfan- ne | 4 | Max. | 20 - 30 | Kombirost in die vierte und Fett- pfanne in die dritte Einschub- ebene des Back- ofens einschie- ben. Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Min. vorheizen. |

10. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

10.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungs- mittel

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen vor. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie die Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler.

10.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

10.3 Reinigen der Türdichtung

Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

10.4 Entfernen der Einhängegitter

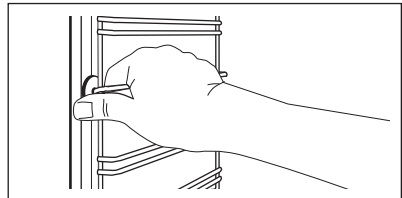
Nehmen Sie die Einhängegitter.



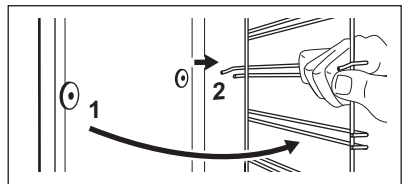
VORSICHT!

Vorsicht beim Herausnehmen der Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.




2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der entfernten Zubehörteile die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

10.5 Aqua-Reinigung

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

1. Geben Sie 300 ml Wasser in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens.
2. Stellen Sie folgende Funktion ein: 
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
4. Lassen Sie den Backofen 30 Minuten lang eingeschaltet.
5. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.
6. Nach dem Abkühlen: Reinigen Sie den Ofen mit einem weichen Tuch.



WARNING!

Vergewissern Sie sich, dass der Backofen abgekühlt ist, bevor Sie ihn anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

10.6 Reinigen des Wasserbehälters



WARNING!

Füllen Sie während des Reinigungsvorgangs kein Wasser in den Wasserbehälter.



Während der Reinigung kann es vorkommen, dass etwas Wasser aus dem Dampfeinlass in den Garraum tropft. Setzen Sie eine Fettpfanne in die Einschubebene direkt unter dem Dampfeinlass ein, damit kein Wasser auf den Boden des Garraums tropfen kann.

Nach einiger Zeit können sich im Inneren des Backofens Kalkablagerungen bilden. Um dem entgegenzuwirken, reinigen Sie die Backofenteile, die für die Dampferzeugung verantwortlich sind. Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Dampfgaren.

Wasserarten

- **Weiches Wasser mit geringem Kalkgehalt** - empfohlen. Die Anzahl der Reinigungsvorgänge verringert sich.
- **Leitungswasser** - kann verwendet werden, wenn das Wasser gefiltert bzw. enthärtet wird.
- **Hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt** - wirkt sich nicht negativ auf den Ofenbetrieb aus, erhöht jedoch die Häufigkeit der notwendigen Reinigung.

KALKMENGENTABELLE DER WHO (Weltgesundheitsorganisation)

| Kalkablagerungen | Wasserhärte | | Wasserklassifizierung | Entkalkung durchführen alle |
|------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| | (Französische Wasserhärtegrade) | (Deutsche Wasserhärtegrade) | | |
| 0 - 60 mg/l | 0 - 6 | 0 - 3 | Weich | 75 Zyklen – 2,5 Monate |
| 60 - 120 mg/l | 6 - 12 | 3 - 7 | Mittlere Härte | 50 Zyklen – 2 Monate |
| 120 - 180 mg/l | 12 - 18 | 8 - 10 | Hart oder kalkhaltig | 40 Zyklen – 1,5 Monate |
| über 180 mg/l | über 18 | über 10 | Sehr hart | 30 Zyklen – 1 Monat |

1. Geben Sie 850 ml Wasser und 50 ml (fünf Teelöffel) Zitronensäure in den

Wasserbehälter. Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie ca. 60 Minuten.

- Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 25 Minuten aus und lassen Sie ihn 15 Minuten abkühlen.
- Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Schalten Sie den Backofen nach 10 Minuten aus.

Lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie den Behälter. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Entleeren des Wasserbehälters

- Spülen Sie den Wasserbehälter aus, und wischen Sie eventuelle Kalkrückstände im Backofen mit einem Tuch ab.
- Reinigen Sie den Abflussschlauch per Hand mit einer warmen Seifenlauge. Um Schäden zu vermeiden, sollten keine Sprays und keine säurehaltigen oder ähnliche Reinigungsmittel verwendet werden.

10.7 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür ist mit zwei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung "Aus- und Einbauen der Tür", bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

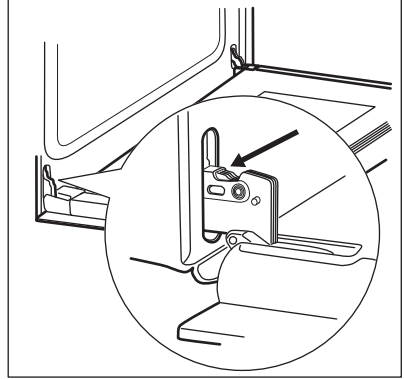


Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

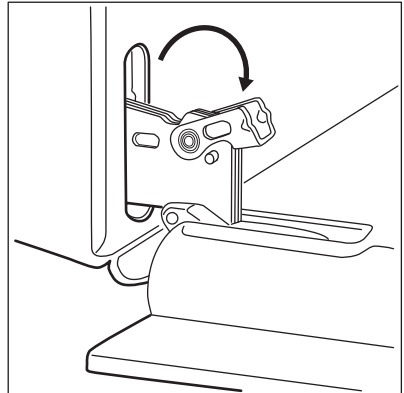


VORSICHT!
Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die innere Glasscheibe.

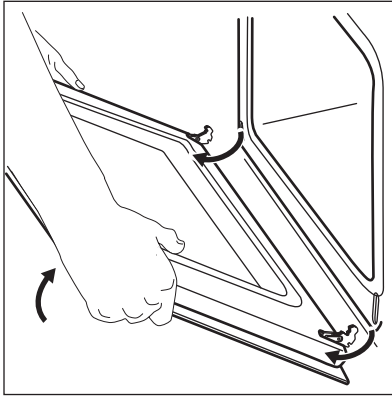
- Öffnen Sie die Tür vollständig und fassen Sie beide Scharniere an.



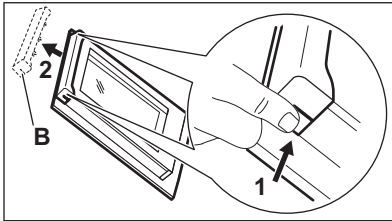
- Heben und drehen Sie die Hebel ganz, an beiden Scharnieren.



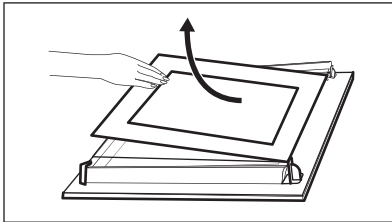
- Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.
5. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheibe fest und ziehen Sie sie vorsichtig heraus. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



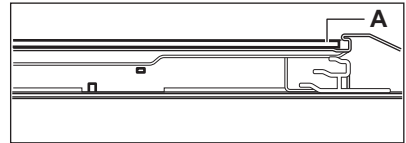
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, bauen Sie die Glasscheibe und anschließend die Backofentür ein.

Der Siebdruckbereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich die Oberfläche des Glasscheibenrahmens an den Siebdruckbereichen nicht rau anfühlt.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



10.8 Ersetzen der Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.
3. Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.



VORSICHT!

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.


11. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

11.1 Was tun, wenn...

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Der Backofen heizt nicht. | Der Backofen ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Uhr ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhr ein. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
| Das Display zeigt „12.00“ an. | Es gab einen Stromausfall. | Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Tauschen Sie die Lampe aus. |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen. |
| Es befindet sich Wasser im Ofen. | Der Wasserbehälter ist zu voll. | Schalten Sie den Backofen aus, und wischen Sie das Wasser mit einem Tuch oder einem Schwamm ab. |
| Die Kontrolllampe „Wasserbehälter voll“  leuchtet nicht. | Es befindet sich zu wenig Wasser im Wassertank. | Füllen Sie den Wassertank mit Wasser, bis die Kontrolllampe leuchtet. Wenn bereits Wasser in den Ofeninnenraum dringt, die Kontrolllampe jedoch noch immer nicht leuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|--|
| Die Kontrolllampe „Wasserbehälter leer“  leuchtet. | Im Wasserbehälter ist kein Wasser. | Füllen Sie den Wasserbehälter. Wenn die Kontrolllampe weiterhin leuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt. | Im Wasserbehälter ist kein Wasser. | Füllen Sie den Wasserbehälter. |
| Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt. | Die Dampfeinlassöffnung wird durch Kalkablagerungen blockiert. | Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen. |
| Das Entleeren des Wasserbehälters dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus. | Im Backofen haben sich Kalkablagerungen gebildet. | Reinigen Sie den Wasserbehälter. Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen des Wasserbehälters“. |

11.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

| Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren: | |
|---|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Seriennummer (S.N.) | |

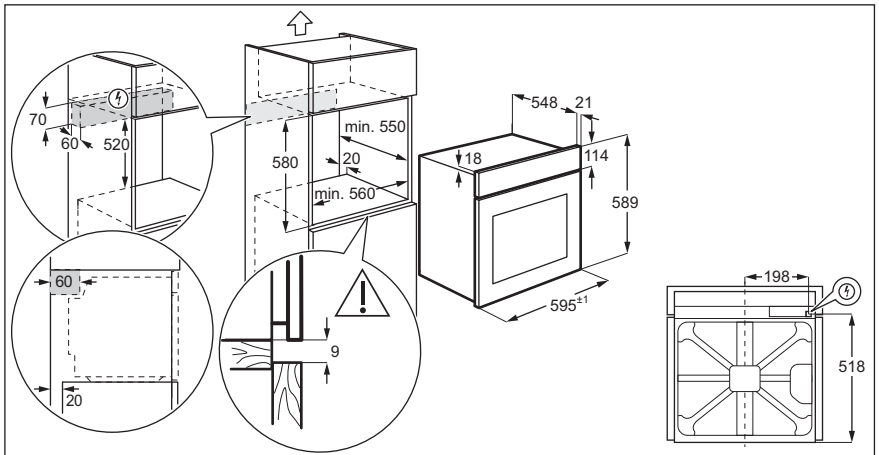
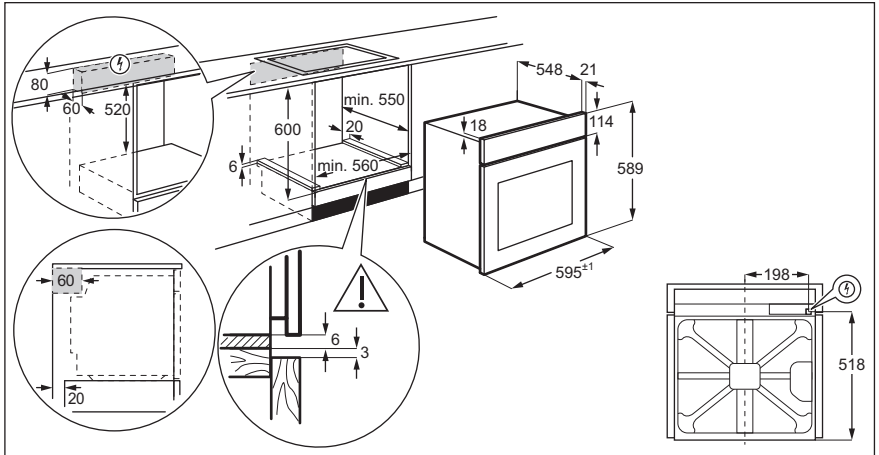
12. MONTAGE



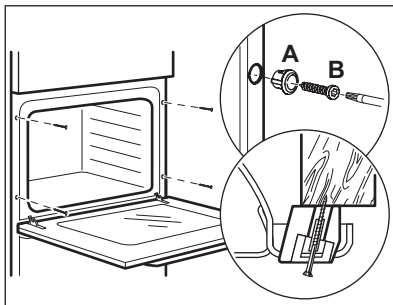
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Einbau



12.2 Befestigung des Geräts im Möbel



12.3 Elektrischer Anschluss



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

12.4 Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm ²) |
|--------------------|-------------------------------------|
| maximal 1380 | 3 x 0.75 |

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm ²) |
|--------------------|-------------------------------------|
| maximal 2300 | 3 x 1 |
| maximal 3680 | 3 x 1.5 |

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt

Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

| | |
|---|-------------------|
| Herstellername | Electrolux |
| Modellidentifikation | EOB6541BFS |
| Energieeffizienzindex | 95.3 |
| Energieeffizienzklasse | A |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze | 0.93 kWh/Programm |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft | 0.81 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Fassungsvermögen | 72 l |
| Backofentyp | Einbau-Backofen |
| Gewicht | 30.5 kg |

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

13.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft

geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10

Minuten vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.


Warmhalten von Speisen


Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.electrolux.com/shop



867347882-B-192019

